Langhe Dolcetto Nirane

Podere di La Morra e Verduno

Un Dolcetto come deve essere: suadente e bevibile

Vitigno: Almeno 85% Dolcetto
Periodo normale di vendemmia: 15/30 settembre
Durata normale della fermentazione: 6 giorni circa, a 25°C

Caratteristiche:
- colore rosso con sfumature violacee
- bouquet generoso, persistente con netto sentore di frutta matura, fiori di campo e piccole bacche rosse
- morbido e persistente al palato, di grande equilibrio
- vino armonioso e gradevole, di grande tipicità

Servire a: 12°/14°C

Abbinamenti: si accompagna bene con gli antipasti magri, le carni rosse allo spiedo ed alla griglia. Vino da tutto pasto. Si può bere anche fresco e si accompagna bene con i pesci di acqua dolce

Evoluzione: 2/3 anni se conservato in un luogo fresco e buio

Confezioni e formati

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 Lt

Cantine Ascheri Giacomo
Via G. Piumati, 23 – 12042 Bra (Cn) • Ph + 39.0172.412394 • Fax + 39.0172.432021
ascheri@ascherivini.it • www.ascherivini.it